

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT FRESCO 28 Fecha: Abril 2016 Rev. : 00 Página 1 de 2
	TOCINO IBÉRICO SALADO TACOS	

Definición	Manto graso costal salado y curado.
Ingredientes	Tocino procedente de cerdos ibérico y sal.
Tratamiento aplicados	En función del tipo de producto se podrán aplicar los siguientes tratamientos: Sacrificio, faenado y despiece. Salado. Refrigeración. Envasado al vacío, congelado y embalado.
Características organolépticas	Propias de producto
Límites Microbiológicos	<i>Aerobios mesófilos a 30°C</i> : < 1,0 x 10 ⁶ ufc/g <i>Enterobacterias</i> : < 1,0 x 10 ² ufc/g <i>E. coli</i> : < 1,0 x 10 ¹ ufc/g <i>Staphylococcus aureus</i> : < 1,0 x 10 ² ufc/g <i>Clostridium perfringens</i> : < 1,0 x 10 ¹ ufc/g <i>Salmonella spp</i> : Ausencia en 25 g
Alérgenos	Este producto carece de alérgenos susceptibles de ser declarados
Destinatario	Población en general salvo alérgicas a alguno de los ingredientes
Fijación de la vida útil del producto	Consumo preferente: 12 meses desde la fecha de envasado
OMG	<i>Producto libre de OMG'S a ser declarados</i> <i>(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N°1829/2003 y N° 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)</i>
Descripción del envase y embalaje	El producto se comercializa envasado a vacío.
Etiquetado	Identificado con un lote de producción en el momento del envasado: Semana/Año. Etiquetado acorde al RD 1169/2011.
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración (T° < 7°C) .
Métodos de conservación y almacenamiento	Los lomos de tocino salado congelado en tacos envasado a vacío se debe conservar a refrigeración (entre 3°-5°C). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.
Instrucciones de uso	Se recomienda el cocinado previo a su consumo.
Posibilidad de uso incorrecto	Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

Legislación aplicable:

- RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT FRESCO 28 Fecha: Abril 2016
	<p align="center">TOCINO IBÉRICO SALADO TACOS</p>	Rev. : 00 Página 2 de 2

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
<p>FECHA: 19. Abril. 2016 RESPONSABLE DE CALIDAD</p>	<p>FECHA: 19. Abril. 2016 GERANCIA</p>

Legislación aplicable:

- *RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos*
- *RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.*
- *Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*

VALORES NUTRICIONALES

TOCINO SALADO

	100 GR	
VALOR ENERGÉTICO	3378 KJ	807 KCAL
CANTIDAD DE GRASA	88 g	
de los cuales ácidos grasos saturados	30 g	
HIDRATOS DE CARBONO	0 g	
de los cuales azúcares	0 g	
PROTEÍNA	3,3 g	
SAL	2,3 g	